

Regeln für das Sammeln von Pilzen

In den staatlichen dänischen Wäldern ist es allen gestattet Pilze zu sammeln.

Es gibt jedoch einige Regeln, die eingehalten werden müssen:

- Es dürfen nur Pilze für den privaten Verbrauch und auch hier nur in begrenztem Umfang gesammelt werden. Mehrtägiges, systematisches Sammeln ist deshalb nicht gestattet!
- Gewerbsmäßiges Sammeln, d.h. Sammeln, um die Pilze später zu verkaufen, ist nicht erlaubt.

Erlaß des Umweltministeriums Nr. 574 vom 25. Juni 1992 über den Zugang der Bevölkerung zur Benutzung und zum Aufenthalt in der Natur.



Nur das Sammeln zum privaten Verbrauch in begrenztem Umfang ist gestattet



Fliegenpilz (giftig)

Gute Jagd!



Wenn Du selbst für eine Mahlzeit gefunden hast, denke an die anderen Sammler.

Thy Statsskovdistrikt, Søholtvej 6, 7700 Thisted
Telefon 97 97 70 88, www.skovognatur.dk/thy



Skov- og Naturstyrelsen

der hører under Miljøministeriet, forvalter naturarealer over hele landet, og driften heraf tilgodeser både friluftsmål, produktionshensyn og beskyttelse af natur- og kulturværdier.



zspordk

Skov- og Naturstyrelsen
Haraldsgade 53 · 2100 København Ø
Tlf. 39 47 20 00 · www.skovognatur.dk

Pilzjagd



Skov- og Naturstyrelsen
Thy Statsskovdistrikt



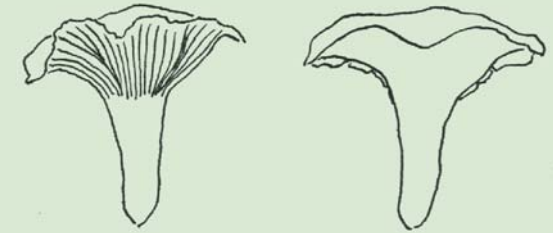
2006



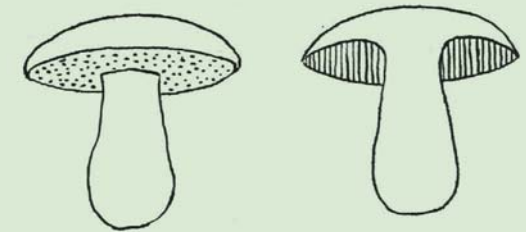
Eßbarer Steinpilz (Karl Johan)

Die Ausrüstung

Die notwendige Ausrüstung ist bescheiden und besteht aus einem passend großen Korb - so flach und offen wie möglich. Wichtig ist auch ein scharfes Messer und eine halbsteife Bürste, um die Pilze zu säubern.



So sieht ein Pfifferling aus



So sieht ein Steinpilz aus

Herzlich willkommen zur Pilzjagd!

Dieses kleine Faltblatt ist als Hilfe für die steigende Anzahl Pilzsammler gedacht, die sowohl das Sammeln der Pilze als auch deren Zubereitung in der Küche schätzt. Das Interesse vieler startet mit dem Sammeln von essbaren Pilzen. Faszinieren Pilze als spannende und farbenfrohe Organismen, hat man sich nicht nur eine gesunde und wohlschmeckende Mahlzeit gesichert, sondern auch eine Möglichkeit entdeckt, bei der friedlichen Jagd nach Pilzen Entspannung vom Alltag zu finden.

Der richtige Zeitpunkt

Pilze können das ganze Jahr über gesammelt werden. Schon im Juni zeigen sich die ersten Pfifferlinge, und bei ausreichendem Sommerregen können Juli und August hervorragende Monate für Steinpilze und Pfifferlinge sein.

Gute Ratschläge für das Sammeln von Pilzen

- Ziehe die Pilze nicht heraus. Säubere an der Fundstelle mit Messer oder Bürste.
- Benutze einen Korb zur Aufbewahrung und zum Transport. Plastiktüten sind ungeeignet, da die Pilze verderben und sich zunehmend Bakterien in der Tüte bilden.
- Behandle die Vegetation und das Erdreich schonend. Herausgerissenes Moos und Pflanzenteile sind kein schöner Anblick.
- Lasse die kleinen und halb- oder ganzverfaulten Pilze stehen.
- Lasse die Pilze stehen, die Du nicht mitnehmen möchtest. Es ist ein trauriger Anblick für die anderen Spaziergänger, wenn der Waldboden mit weggeworfenen, verfaulten Pilzen übersät ist.
- Solltest Du ein unerfahrener Pilzkenner sein, beschränke Dich auf Pfifferlinge und Steinpilze. Dann ist die Gefahr der Verwechslung mit giftigen Pilzen minimal.

Gute Ratschläge für das Zubereiten und Essen von Pilzen

- Mische nie eßbare und andere Pilze.
- Pilze sollten möglichst am gleichen Tag zubereitet werden.
- Iß nur die Pilze, die Du 100% sicher kennst.
- Iß nur die anerkannten Speisepilze.
- Verwende nur frische Pilze für Deine Mahlzeiten. Stelle eventuelle Essenreste sofort kalt.
- Starte mit kleinen Portionen einer neuen Pilzsorte - dann hat eine eventuelle Überempfindlichkeit geringere schmerzhaft Folgen.
- Iß niemals rohe, wildwachsende Pilze. Das Essen von rohen Pilzen kann zu Unwohlsein führen.